

SCHMIDBERGER RENETTE - STREUOBSTSORTE DES JAHRES 2008

Die Apfelsorte „Schmidberger Renette“ ist sehr wahrscheinlich bereits vor 1800 im Innviertel aus Kernen entstanden und war/ist unter dem lokalen Synonym „Plankenapfel“ („Plonga-Apfel“, „Plongara“) seit langer Zeit bekannt. Der Braunauer Pomologe Dr. Georg Liegel hat einen von mehreren Typen dieser Sorte um 1824 dem Pomologen Josef Schmidberger, Chorherrn im Stift St. Florian bei Linz, mit dem Namen „Schmidbergers Rothe Winterrenette“ gewidmet. Die „Schmidberger Renette“ ist heute in den österreichischen Streuobstbaugebieten nicht ohne Grund weit verbreitet. Sie genügt zwar heute nicht mehr den hohen Ansprüchen an eine marktfähige Tafelapfelsorte. Sie ist aber in besonderer Weise geeignet für die Verarbeitung zu **Obstwein und Saft** sowie zur Verwendung in der Küche. Die Bäume sind robust gegen Krankheiten, Schädlinge und Frost. Ansprüche an Boden und Klima sind eher gering. Die Ernteerträge sind sehr hoch („Massenträger“). Die „Schmidberger Renette“ ist wegen ihrer vielfältigen Verwendbarkeit und besonderen Robustheit nach wie vor für die Auspflanzung im Streuobstbereich besonders empfehlenswert.

POMOLOGISCHE BESCHREIBUNG

FRUCHT

Fruchtmuster: ca. 22-jähriger Hochstamm.
Gemeinde Wartberg/Aist

Größe: mittelgroß, 64-75 mm hoch,
71-82 mm breit, 153-197g schwer

Form: kugelig, teils fassförmig, mittelbau-
chig, gering ungleichhälftig; Querschnitt
rund bis rundlich; Relief glatt

Schale: glatt, matt glänzend, dick, sehr zäh;
Grundfarbe grünlichgelb bis hellgelb; Deck-
farbe rot, gestreift bis geflammt, kelchseitig
typisch kurz gestrichelt, Deckungsgrad 70-
100%;



Stielbucht: mitteltief, mittelbreit; kurz- bis
langstrahlig graubraun berostet;

Stiel: kurz bis mittellang, 9-20mm, mitteldick,
holzig, braun

Kelchbucht: flach, teils mitteltief, mittelbreit;
Rand meist glatt

Kelch: groß, offen bis halboffen; Blättchen
aufrecht, groß, lang, hellgrün bis grau

Kelchhöhle: mittelgroß, kegelförmig

Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig;
Achse gering hohl; Kammern mittel-
groß, geschlossen bis schlitzartig offen;

Wände meist sichelförmig, mittelstark ge-
rissen; viele Kerne, mittelgroß, länglichoval,
lang zugespitzt, braun, gut ausgebildet;

Fleisch: cremefarben, fest, mittelfeinzellig,
sehr saftig; säuerlich-süß, ohne Würze;
48-54°Oechsle

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober; Genuss-
reife: November bis März

BAUM

starkwüchsig; Krone auf Sämling kugelig,
etwas schorfanfällig, sonst robust

Verwendung

Küche, Verarbeitung (Most, Saft, Schnaps
etc.), Tafel

PLATZ FÜR EIN ZITAT/SPRUCH/...
DIENT ALS LÜCKENFÜLLER

SCHMIDBERGER RENETTE - STREUOBSTSORTE DES JAHRES 2008

Die Apfelsorte „Schmidberger Renette“ ist sehr wahrscheinlich bereits vor 1800 im Innviertel aus Kernen entstanden und war/ist unter dem lokalen Synonym „Plankenapfel“ („Plonga-Apfel“, „Plongara“) seit langer Zeit bekannt. Der Braunauer Pomologe Dr. Georg Liegel hat einen von mehreren Typen dieser Sorte um 1824 dem Pomologen Josef Schmidberger, Chorherrn im Stift St. Florian bei Linz, mit dem Namen „Schmidbergers Rothe Winterrenette“ gewidmet. Die „Schmidberger Renette“ ist heute in den österreichischen Streuobstbaugebieten nicht ohne Grund weit verbreitet. Sie genügt zwar heute nicht mehr den hohen Ansprüchen an eine markt-fähige Tafelapfelsorte. Sie ist aber in besonderer Weise geeignet für die Verarbeitung zu **Obstwein und Saft** sowie zur Verwendung in der Küche. Die Bäume sind robust gegen Krankheiten, Schädlinge und Frost. Ansprüche an Boden und Klima sind eher gering. Die Ernteerträge sind sehr hoch („Massenträger“). Die „Schmidberger Renette“ ist wegen ihrer vielfältigen Verwendbarkeit und besonderen Robustheit nach wie vor für die Auspflanzung im Streuobstbereich besonders empfehlenswert.



22-jähriger Hochstamm Wartberg/Aist

POMOLOGISCHE BESCHREIBUNG

FRUCHT

Fruchtmuster: ca. 22-jähriger Hochstamm. Gemeinde Wartberg/Aist

Größe: mittelgroß, 64-75 mm hoch, 71-82 mm breit, 153-197g schwer

Form: kugelig, teils fassförmig, mittelbauchig, gering ungleichhälftig; Querschnitt rund bis rundlich; Relief glatt

Schale: glatt, matt glänzend, dick, sehr zäh; Grundfarbe grünlichgelb bis hellgelb; Deckfarbe rot, gestreift bis geflammt, kelchseitig typisch kurz gestrichelt, Deckungsgrad 70-100%;

Stielbucht: mitteltief, mittelbreit; kurz- bis langstrahlig graubraun berostet;

Stiel: kurz bis mittellang, 9-20mm, mitteldick, holzig, braun

Kelchbucht: flach, teils mitteltief, mittelbreit; Rand meist glatt

Kelch: groß, offen bis halboffen; Blättchen aufrecht, groß, lang, hellgrün bis grau

Kelchhöhle: mittelgroß, kegelförmig

Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig; Achse gering hohl; Kammern mittelgroß, geschlossen bis schlitzartig offen; Wände meist sichelförmig, mittelstark gerissen; viele Kerne, mittelgroß, länglichoval, lang zugespitzt, braun, gut ausgebildet;

Fleisch: cremefarben, fest, mittelfeinzellig, sehr saftig; säuerlich-süß, ohne Würze; 48-54°Oechsle

Erntereife: Mitte bis Ende Oktober; Genussreife: November bis März

BAUM

starkwüchsig; Krone auf Sämling kugelig, etwas schorfanfällig, sonst robust

Verwendung

Küche, Verarbeitung (Most, Saft, Schnaps etc.), Tafel



Autor: Dr. Siegfried Bernkopf, ARGE Streuobst; siegfried.bernkopf@aon.at | **Literatur:** Liegel, G.: Anweisung mit welchen Sorten verschiedene Obstbaum-Anlagen besetzt werden sollen, S. 37; Salzburg 1842; Engelbrecht, T.: Deutschlands Apfelsorten, S.505, Braunschweig 1889